

Menu

Zimne

Ostrygi	26/28
Ostryga Gillardeau sauté lub z dodatkiem - zapytaj nas	
Tatar wołowy	59
Polędwica wołowa / portobello / olej z cebulki dymki / czerwona cebula / gorczyca / pasteryzowane żółtko / szczypiorek	
Straciatella	46
Straciatella od Bianca Mozarella / dynia Hokkaido / miso / olej chilli / shiso / gorczyca / orzechy laskowe	
Śledzik dla schroniska Psie Pole	38
Śledź matias / sos tatarski / crème fraîche / szalotka / kurki / kapary	

Ciepłe

Krokiet z kaszanki mangalicy	16
Chutney śliwka / słonina / radicchio	
Seler	39
Purée z selera / palone masło / sos holenderski / olej z cebulki dymki / pop corn z kaszy grzeczanej	
Fasola Piękny Jaś	32
Masło szalwiowe / pangrattato / pistacje / skórka z cytryny	
Raviolo z płynnym żółtkiem	38
Farsz ricotta mascarpone / suszone żółtko / bulion dashi / szpinak / Katsuobushi	
Risotto	58
Krewetki / bisque / bulion drobiowy / zielony groszek / guanciale	
Pierś z kaczki Mulard	63
Sos winno malinowy / maliny / burak / jarmuż	
Kurczak	52
Podudzie kurczaka luzowane O'Farm / jus / musztarda / ziemniaki Duchess / pieczona szalotka / pieczarki / szczypiorek	
Halibut	77
Sos Mousseline / ikra z pstrąga / pietruszka / soliród	

Deser

Mus czekoladowy	25
Gorzka czekolada / prażone jabłka / kruszonka	
Beza	28
Chantilly pomarańczowe / mandarynka	
Deska serów	45
Sery od Pod Czerwonym Kogutem / domowa konfitura	